

ЗДОРОВ'Я ТА БЕЗПЕКА ПЕРСОНАЛУ

Потенційними забруднювачами продуктів можуть бути кухарі та інший персонал їдальні. Саме тому законодавство про безпечність та якість харчових продуктів висуває низку вимог, яких повинен дотримуватися персонал, щоб убезпечити їжу від загрози забруднення.

ПРАЦІВНИКИ ХАРЧОБЛОКУ ПОВИННІ

проходити обов'язкові
профілактичні медичні
огляди з відповідними
підтвердженнями

не мати протипоказань до
роботи з продуктами

ЗАБОРОНЕНО

присутність на харчоблоці працівників

з ознаками інфекційних захворювань
з гнійничковими ураженнями шкіри
з іншими гострими порушеннями стану здоров'я
з прикрасами
зі сторонніми предметами в кишенях
зі шпильками або голками на одязі

Щоденно до початку роботи на харчоблоці медична сестра оглядає працівників на відсутність ознак інфекційних захворювань, гнійничкових уражень шкіри, гострих проявів порушень стану здоров'я та допускає до роботи про що зазначає у Журналі здоров'я



ПРАЦІВНИКИ ХАРЧОБЛОКУ ЗОБОВ'ЯЗАНІ НЕГАЙНО ПОВІДОМИТИ ШЕФ-КУХАРЯ АБО МЕДИЧНИЙ ПЕРСОНАЛ ПРО РОЗЛАДИ ШЛУНКОВО-КИШКОВОГО ТРАКТУ, ПІДВИЩЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ, У ТОМУ ЧИСЛІ ЯКЩО ІНФЕКЦІЙНЕ ЗАХВОРЮВАННЯ МАЄ ХТОСЬ ІЗ ЧЛЕНІВ РОДИНИ ПРАЦІВНИКА

Якщо ж працівник з ознакою інфекційного захворювання контактував з продуктами, вони вважаються непридатними та ПОВИННІ ПЕРЕЙТИ В КАТЕГОРІЮ ВІДХОДІВ

Працівники харчоблоку під час роботи мають дотримуватися встановлених алгоритмів миття рук, використання рукавичок та загальних правил особистої гігієни

ПЕРСОНАЛ ПОВИНЕН МИТИ РУКИ:

- зайшовши до харчоблоку, наприклад, після перерви чи вбиральні;
- при вході в чисту зону (тимчасову чи постійну);
- перед тим, як одягнути рукавиці (якщо використовуються);
- перед початком поводження із харчовими продуктами;
- під час переходу від поводження з одним видом харчових продуктів до іншого;
- після поводження з відходами;
- після спорожнення контейнерів для відходів;
- після контакту з непереробленими м'ясом/свійською птицею/рибою, яйцями, овочами/фруктами;
- після процедури прибирання;
- після чищення столів, миття брудного посуду;
- після завантаження посудомийної машини та перед вивантаженням чистих предметів із посудомийної машини;
- після приймання їжі, напоїв, паління або користування телефоном;
- після торкання порізу або зміни пов'язки;
- після торкання обличчя, волосся; чхання чи кашлю;
- після торкання інших предметів, що можуть бути джерелом забруднення, не зазначених вище.

ПРАВИЛА МИТТЯ РУК

- відкрити кран;
- намочити руки теплою водою;
- нанести рідке мило на поверхню долоні;
- мити руки теплою водою з рідким милом для рук не менше 40 секунд;
- повністю змити залишки мила під струменем теплої води;
- витерти руки рушником одноразового користування;
- закрити кран, якщо він не є безконтактним, використовуючи паперовий рушник;
- обробити руки антисептиком.



Миття рук проводиться у спеціально призначеному умивальнику, який не використовується для інших цілей та обладнаний проточною водою через змішувачі для води з температурою не меншою, ніж 40° С, дозатором рідкого мила, одноразовим рушником та дезінфікуючим засобом

Працівники з неускладненими порізами та ранами на руках і передпліччях допускаються до роботи, за умови використання одноразових рукавичок і носіння пов'язки, яка кольором відрізняється від кольору продуктів

Правила роботи в одноразових рукавицях:

- ретельно мити руки до та після використання рукавиць;
- рукавиці повинні використовуватися лише один раз;
- змінювати рукавиці в усіх випадках, коли потрібно мити руки;
- забезпечити зручний доступ персоналу до нових рукавиць;
- рукавиці повинні бути відмінні за кольором від харчового продукту;
- нову пару одноразових рукавиць співробітники застосовують у таких випадках:
 - ❖ між процесами приготування різних харчових продуктів;
 - ❖ під час переходу від роботи з непереробленими харчовими продуктами до готових для споживання харчових продуктів;
 - ❖ переходячи від роботи з нехарчовими продуктами до приготування харчових продуктів;
 - ❖ після прибирання робочого місця, миття посуду;
 - ❖ після контакту з усім, що може бути джерелом забруднення;
 - ❖ у разі пошкодження рукавиць.





Перед початком роботи одягнути чистий санітарний одяг, (має покривати тіло від колін і вище) та змінне взуття.

Під час приготування їжі кухар та працівник харчоблоку повинен щоразу змінювати верхній шар санітарного одягу відповідно до того, з якими продуктами працюють – сирими, напівфабрикатами чи готовими.

Кухар змінює санітарний одяг по закінченні приготування їжі, перед її роздачою.

Волосся повинно повністю бути закритим головним убором, який має запобігти потраплянню волосся в їжу.

Не допускається жодних прикрас на руках та передпліччі, крім гладкої обручки. Ланцюжки чи намисто допускаються лише в разі, якщо вони повністю закриваються санітарним одягом.

Нігті повинні бути короткі та чисті. Не допускається нанесення штучних нігтів чи покриття лаком.

Приймання їжі повинно бути лише у визначених місцях.

Особисті речі можна зберігати лише у визначеному місці за межами зон поводження із харчовими продуктами; зберігати домашній та санітарний одяг, вуличне та змінне взуття окремо.

Кожен працівник повинен пройти навчання щодо гігієни персоналу і гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на харчоблоці, що має бути документально підтверджено

ЖУРНАЛ	
навчання персоналу щодо гігієнічних вимог безпеки поводження з харчовими продуктами	

(позначувати юридичної особи, ТОВ, фізичної особи-підприємця, адреси)	
Розроблено: _____	20__
Затверджено: _____	20__

НАСЛІДКИ ПОРУШЕННЯ ВИМОГ

1



Ризик поширення
хвороб серед
працівників закладу
та відвідувачів.

2



Велика ймовірність
зараження харчової
продукції
патогенними
мікробами.

3



Як наслідок -
виникнення
харчових отруєнь.

4



Потрапляння
сторонніх предметів
до продуктів
харчування.